

PERSISTÊNCIA DOS TERRITÓRIOS QUEIJEIROS EM SERGIPE

Virgínia de Lima Palhares¹

MENEZES, Sônia de S.M. **Queijo artesanal: configurações territoriais - experiências escalares do global ao local (o caso de Sergipe)**. São Cristóvão: Editora UFS, 2015. 294p.
ISBN: 978-85-7822-430-1.

Este livro chegou às minhas mãos há um ano, em meio a pães de queijo e café, durante o Seminário Sabores Geográficos. Os tons pastéis da capa e a fatia do queijo sobre a tábua de madeira, bastante convidativa, me chamou atenção. Queijo artesanal! Sergipe! O queijo artesanal mineiro está tão incorporado à minha história que desconhecia outra possibilidade de sua existência no país. Guardei o livro e só vim apreciá-lo nos últimos meses. Queijo artesanal inspira uma reflexão sobre a permanência da identidade dos pequenos agricultores que resistem a uma propensa modernidade.

A leitura sobre o queijo artesanal nos embriaga de história, de cultura, de paladar e de solidariedade. Sim, solidariedade porque a produção do queijo envolve várias mãos com seus saberes escondidos no tato, no olhar. Estas mãos conversam com a massa branca que vai se formando.

A Geografia Cultural de Paul Claval está presente nas palavras da autora, acrescida de Maria Geralda Almeida (também influenciada por seu orientador, Claval). O livro resulta do aprofundamento de questões relativas à produção artesanal de queijos desenvolvida no âmbito do mestrado ainda em escala municipal. Estas questões foram ampliadas durante a elaboração da tese de doutorado da autora, defendida em 2009 no Núcleo de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe.

O objetivo maior da pesquisa foi compreender a atividade queijeira artesanal ao conhecer experiências nos territórios rurais. A escala foi norteadora para o desenvolvimento da pesquisa. Houve uma preocupação em expor a produção do queijo em alguns países

¹ Professora adjunta, Departamento de Geografia, Instituto de Geociências, Líder do Grupo NPGEOH – Núcleo de Pesquisas em Geografia Humanista, Universidade Federal de Minas Gerais. palhares.vi@gmail.com.
✉ Av. Antônio Carlos, 6627, Pampulha, Belo Horizonte, MG. 31270-901.



européus e americanos antes de se dedicar ao caso sergipano. Desvelar a produção do queijo artesanal através do produtor, revelou uma identidade cultural que poderá vir a ser utilizada como estratégia de reprodução social, cultural e até econômica.

O livro encontra-se dividido em quatro partes. A primeira concentra-se sobre a origem e a produção do queijo em países da Europa – França, Itália e Portugal – América Latina – México, Argentina, Uruguai e Brasil – e Estados

Unidos. O aproveitamento do leite é realizado por meio de práticas tradicionais incorporadas pelos agricultores de modo intergeracional. Na atualidade, estas práticas passam a ser valorizadas para atender a uma demanda crescente do mercado no que se refere ao resgate de modos de fazer tradicionais de queijo artesanal. São pequenos negócios vinculados ao setor agroalimentar que mantêm as famílias no rural e se contrapõem à produção industrializada, padronizada na sociedade moderna. O movimento rumo às Indicações Geográficas (IGs) organizados nos países europeus toma corpo para fortalecer o queijo como um elemento simbólico do território rural.

Na segunda parte do livro, a autora analisa a geografia dos queijos artesanais no Brasil, especialmente no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais e alguns estados da Região Nordeste (Pernambuco, Rio Grande do Norte e Ceará). Ela procura verificar, dentre outros aspectos, a organização dos territórios queijeiros apropriada pelos atores sociais de modo a reconhecer a história do queijo, as inter-relações dos agricultores, comerciantes, consumidores e os movimentos em defesa dessa cultura.

A organização do território queijeiro sergipano se encontra bem delineada na terceira parte do livro. Ali, é possível observar a divisão do trabalho. A atividade queijeira era realizada no interior das residências e era espaço de domínio da mulher. A produção do queijo era caseira, limitada a aproximadamente cinco queijos diários. O destino de sua produção era para consumo interno e, quando havia excedente, era comercializado nas feiras locais. A partir de 1990, a atividade queijeira passou a se direcionar para a comercialização; o domínio feminino se altera e o homem adentra no universo das pequenas fábricas de queijo. A demanda de produtos de valor simbólico, acrescida do crescimento da produção de leite e do mercado urbano, influenciou a expansão dessas fabriquetas nos municípios sertanejos.

Por último, a autora analisa o território queijeiro artesanal sergipano e a participação de seus atores incluindo o mercado consumidor, o produtor e os comerciantes. A organização e participação destes atores se configura no Sistema Agroalimentar Localizado (SIAL) na qual se constrói uma rede articulada com o comércio, o produtor e o consumidor, mantendo-se, entretanto, o **saber-fazer** que confere identidade ao produto. O SIAL se vincula ao território, sobretudo pela oferta do leite e pela tradição na produção do queijo. Nas pequenas unidades de produção, o queijeiro e sua família trabalham juntos na execução das atividades. As pesquisas de campo realizadas pela autora contribuíram para a criação de uma tipologia de produtos derivados de leite a partir do volume de leite utilizado nas pequenas fabricas de queijo, nas relações existentes e na própria infraestrutura. O grupo 1 é composto de pequenos produtores artesanais cuja renda principal é proveniente da produção de queijo; o segundo grupo constitui de sujeitos em transição. São pequenos comerciantes ou intermediários ocupando a produção, o gerenciamento e a intermediação dos produtos. Neste, os produtores são mais capitalizados, podendo estocar o produto. No grupo 3 há a emergência dos micro e pequenos empresários queijeiros. Os atores deste grupo atuam nas diversas etapas da cadeia produtiva do leite.

O **saber-fazer** do queijo ocorre pelo registro familiar entre gerações e conquista consumidores por suas características expressas no sabor, no aroma ou na própria região de produção de determinados alimentos.

Em suas reflexões finais a autora reforça como o queijo artesanal imprime de história e cultura a configuração dos municípios que compõem os territórios rurais em Sergipe. As receitas de cada produtor e o cuidado da mão-de-obra familiar contribuem para resgatar e preservar tradições e manter o homem em seu território rural. A

Notas e Resenhas

resistência e a persistência da produção de queijo artesanal estão relacionadas à busca da reprodução social e econômica, à autonomia vivenciada na atividade e aos sentimentos de pertencimento e identidade dos atores para com o território. 